

乡愁印迹

存史 资政
团结 育人



主办：深圳市龙岗区政协
协办：龙岗区委宣传部
龙岗区文化广电旅游体育局
龙岗区新闻中心 龙岗广电中心
龙岗区档案馆

总顾问：张勇 代金涛
总策划：吴书坤 龚祖兵
总监制：吴书坤 龚祖兵
监制：胡庚祥 尚博英 臧动 马明高
陈红 杜楚明 张静 徐向明
杨小文 刘高葆 陈健彪

总统筹：刘高葆
统筹：陈健彪 潘东清 关心 毛冬宝
刘德平 黄敬顺 连丽玲 吴志敬
郑育清 欧坤峰 张建平 杨俊
陈志刚

总执行：潘东清 关心 罗方史 林楠
执行：王秋 白甲林 张海燕 黄东平
刘森 代皖龙 艾丽 赵飞龙
陈志军 王颖 张茂煌 吴豫青
叶芬 徐科峰 刘金玲 薛晓妮
欧阳玉美 郝莲 赵钢

总指导：关心
指导：杨耀林 廖虹雷 杨荣昌 张一兵
孙 蕻 王颖 周刚 叶万片

坪地腊鸭：岁月流转醇香依旧 一口滋味一口乡愁

龙岗融媒记者 张鹏/文

名片

坪地腊鸭：每逢冬至前后，坪地街道坪东社区一隅的西湖塘，家家户户开始制作腊鸭，空气中随之漫起阵阵诱人的香味。西湖塘腊鸭皮薄肉嫩、晶莹剔透、咸淡适中、腊味香浓、气蕴绵长。经过最质朴的清蒸烹饪后，在层层蒸汽的包裹下，一盘晶莹剔透的腊鸭逐渐“露出真容”，直到被端上餐桌的那一刻，西湖塘人家迎来了属于自己的团圆时刻。

每年冬至前后，一股源于西伯利亚的冷空气伴随着东北风向岭南吹来。气温骤降，让温暖的深圳有了冬天的气息；冷空气的到来，也让西湖塘的“土著”居民们开始忙碌起来。正如他们所盼，在相对干燥寒冷的天气中，再适合不过制作一道当地的年节美味——腊鸭。

“鸭身去骨、均匀搓盐、反复清洗、摊开晾晒、悬挂回味……”在岁月流转和世事变迁中，三百多年前的传统制作技艺，至今仍在这个龙岗东北部小村中沿袭。如果说，每一位岭南人都有腊味情结，那么，西湖塘腊鸭之于西湖塘人则是萦绕舌尖的味道和触及内心的乡愁记忆。

在喧闹繁华的都市中，西湖塘的腊鸭隐于其中，沉稳低调又波澜不惊。经过20多天自然与时间的“烹饪”后，在一个特定的时刻，一盘冒着热气的蒸腊鸭，一碗裹满鸭油的腊鸭饭以约定俗成的方式端上餐桌时，香气扑鼻、唇齿留香的一刹那，生活节奏的快与慢、世间的浮华与质朴，全都返璞归真。

敬畏先辈：时间之手与生活智慧融合一味

冬季，在繁华的都市一隅，正散发着腊鸭的浓香，这是传统的味道，有关历史和乡愁。正如三百多年前的王氏迁居，一路筚路蓝缕，靠着勤劳的双手拓荒垦殖，用生活的智慧为后人留下如今的美味。

沿着龙岗大道一路向东，向南拐入同心中路，耳边城市的喧嚣渐渐消失。在很多人看来，这里会显得有些偏僻，眼前的高楼被一栋栋“农民房”所代替，不宽的街道另一边是工业园和低矮的厂房。

伴着有些干燥的空气，突然刮起一阵北风不禁让街边的路人打了个寒颤，这样的天气在温暖湿润的深圳并不多见。但同时，腊味淡淡的芳香也钻进鼻腔，如果站在高处望去，家家户户的屋顶上，铺满了正在晾晒的腊鸭，味道与景象凑成了一种感觉：年近了。

这是深圳这座国际大都市里再普通不过的一个城中村——坪地西湖塘。如果不仔细看，古老的西湖塘老围，被一栋栋村民的自建房包围

着，绝不会轻易显露真容。这座建于明代的老围，是西湖塘王氏先辈所建。围堡呈正方形，外围有3米的围墙，前后有门楼，四角有角楼，门楼与角楼两边有“瘦耳”封火墙。围内王氏宗祠为两进一天井院结构，前有塾台和石檐柱，砖木结构，尖山式灰瓦顶，船形屋脊，是典型的广府式宗祠建筑。

在深圳古建筑学研究专家张一兵看来，西湖塘老围广府的建筑特征，侧面反映了西湖塘的历史，这里成为如今能感知西湖塘制作腊鸭历史最近的地方。三百多年来，每逢冬至前后，当北风起、气温降、天晴冷，居民们便开始忙碌制作腊鸭。一阵北风，是自然天气的变化向祖祖辈辈生活在这里的居民发出的信号，制作享用腊鸭的美味也成为这里人们至今未变的传统年食之一。

腊鸭是王锦雄再熟悉不过的味道。与食客们追随享用美味不同，对于这位西湖塘居民小组组长来说，腊鸭是传统、是团聚、更是对于先辈开基创业的敬畏。

从村中长辈代口口相传中得知，三百多年前西湖塘的祖先王氏家族从东莞厚街迁徙至惠阳南坑。在几兄弟分家时，王氏一路向南来到坪地。王氏先辈热情好客，广结善缘，正巧路遇一位风水先生，两人一见如故，结交为友。王氏先生得知王氏先辈迁居，便指向西湖塘，王氏自此便在此定居下来。

远山、田埂、木屋、炊烟，池塘遍布其间，山水相融，人勤物美。王氏先辈筚路蓝缕，在这里拓荒垦殖，特别利用池塘的优渥自然条件开始养鸭耕田，从此，池塘边榕树下，田间地头变得欢快而富有生机。

南方温暖湿润的气候适宜居住生活，却不适合食物的贮藏。这却难不住充满生活智慧的王氏先辈，他们利用冬季短暂的干冷天气，将鸭子脱毛去骨，涂抹食盐后进行晾晒。

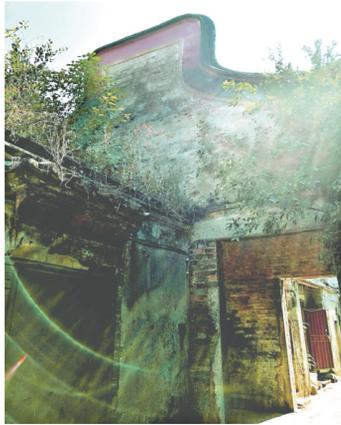
当时间之手与生活智慧相遇，便诞生了诸多可能。造就了鸭肉一番风味的同时，也让它成为更方便保存的腊味，一道腊鸭足以保证王氏一家在更长的一段时间里仍然可以享用美味，为平日的耕作劳动提供足够的能量。

更加难能可贵的是，这样的做法被一直沿袭下来。西湖塘老一辈居民的记忆里，西湖塘制作的腊鸭名噪一方。每到冬至前后，村民制作腊鸭更是蔚然成风，忙碌起来大家相互帮忙，你来去骨我涂盐，竟也得到一番协作的乐趣。每到投城的日子，西湖塘的年轻人更是带着制作好的腊鸭到龙岗老墟售卖，那是墟市最好卖的土特产，叫卖声此起彼伏，三街六巷飘来了腊味香。

遵循传统：三百年手工制作技艺沿袭至今

工业技术如此发达的今天，西湖塘人仍然愿意用传统手工技艺制作腊鸭。他们遵循先辈的经验，发挥自然和时间的力量，成就一道传统的美味。

冬至，传统二十四节气之首，在广东素有“冬至大过年”的说法。而对于西湖塘人来说，冬至过后，气温进一步走低，气候越发寒冷，正是制作腊鸭不可多得的好天气。



西湖塘老围，岁月流转



自然的力量，晾晒风干



芳香的升华，悬挂滴油



质朴的清蒸，晶莹剔透

东北季风即将带来一股强冷空气。赶在冷空气到来前，西湖塘的居民们必须为今年制作第一批腊鸭做好准备。各家各户随之迎来最忙碌的时刻，近两个月的时间里，一般家庭最多可以制作近千只腊鸭。而令人敬佩的是，在工业技术如此发达的今天，他们仍然愿意遵循祖辈流传下来的手工制作技艺。

两个月的青头鸭，已经达到制作腊鸭的基本条件。选鸭是制作腊鸭的第一步。一只适合成为腊鸭的鸭子，当拨开一边的翅膀，看到两根交错的齐翼羽毛就是判断标准，这代表着鸭子已有两个月。如果运气好，碰到90天的鸭子，则是西湖塘腊鸭不可多得的“天选之品”，胸肉厚实、骨髓肉甜、成品后将香气满溢。

鸭子宰杀脱毛并去除内脏后，便到了制作腊鸭最基础也是最重要的一步——去骨，这是坪地腊鸭最特别之处。不同于其他地区的去骨技术，西湖塘腊鸭遵循了祖辈的技艺：把文武菜刀沿着鸭子的脖颈处划开，只保留鸭身两边一至三节肋骨，而其它则直接脱骨，骨肉分离，这样一来鸭子被完美定型而又不会影响后期的口感。

鸭子去骨后随即进入到搓盐的步骤。这是一项古老而富有智慧的食物贮存技能：晶莹的盐粒与皮肉碰撞融合，在鸭皮表面形成极高渗透压的溶液，从而去除细菌赖以生存和生长的水分子。西湖塘本地居民搓盐的过程，力度和手法也有一定讲究，如同为鸭身进行一次“按摩”，既要为鸭子保存而考虑，又要掂量着腊鸭的咸淡适中的风味。他们用手心的温度，呵护着传统食物的生命力。

一只完成搓盐的鸭子将被放入提前准备好的桶中，静置一晚的时间，西湖塘人再将其取出清洗。此时，鸭肉中的游离水分和部分组织成分已经充分外渗，清洗掉鸭身表皮的盐分，使得鸭肉味道咸淡适中。

此时，西湖塘人通常在自家的屋顶支起数个竹藤编织而成的长板，洗好的鸭子会挨个平铺于其上，开始晾晒的过程。不同于湖南、四川烟熏腊味，西湖塘腊鸭更青睐依靠自然原始的力量。而以上步骤，必须要赶在风起、降温、天晴恰到好处的完成，才能成就一只完美的西湖塘腊鸭。

历经十多天干燥晴冷天气的晾晒风干后，此时的鸭肉已经完全脱水，扁平完整、油脂滴尽、鸭身干爽、肌红脂白。在有经验的西湖塘人眼中，一只完美的腊鸭绝不能只是表面的完美，再经过“按无印、闻芳香”两道关确认后，西湖塘腊鸭基本完成。

此时，有经验的人家并不会急于将腊鸭送去厨房，而是将百只成型的腊鸭同时悬挂于避光封闭的屋内。这是西湖塘腊鸭最后一道工序——回味。如同一个必经的升华过程：屋内，百余只鸭释放出的芳香因子彼此碰撞、相互交融，将十余天吸收的自然精华沉淀化作最诱人的风味，直到最终以完美的姿态登场亮相。

时间快慢：高端的食材朴素的烹饪

快节奏的生活状态下，半个小时，一份腊味外卖便可以轻易地送到手中。而西湖塘腊鸭从来不是易得的“快手菜”，它需要时间，需要静

待，因为如此，所以珍贵。

在广东，腊月二十四是传统“小年”。在这个象征团聚的日子里，西湖塘本地居民黎氏兄弟准备邀请亲朋好友相聚。

西湖塘人家的家宴中必定会将传统的腊鸭以经典的方式呈现，这是他们特有的待客之道。而一盘蒸腊鸭和一煲腊鸭饭，无疑是经典菜式的主角，这不仅也是主人热情好客的表达，更满足了所有客人的期待。

“高端的食材往往采用最朴素的烹饪方式。”对于西湖塘人家来说，腊鸭无疑是最为珍贵的食材，而传统的蒸煮能最大限度原汁原味呈现它的本味。黎家的后厨里，哥哥黎振明做主厨，弟弟黎谭生打下手，两兄弟默契十足。

黎振明拿出一只饱吸自然精华的腊鸭，从中劈开，再分为四份，全部浸入60℃的热水中，洗去浮灰。半个小时后，蒸锅水沸，腊鸭配以少量姜丝装盘下锅清蒸。在大约二十分钟的时间里，高温的水蒸气会让腊鸭彻底被唤醒，重获新生。此时，腊鸭的香味被激发，从锅中溢出窜进鼻腔，所有的期待值达到最高峰。直到出锅时，拨开混沌的蒸汽，腊鸭露出真容，被端上餐桌摆在最中心的位置。

腊鸭入口的一刻，皮质层的胶原蛋白随之在舌尖融化，嫩滑的鸭肉在唇齿间跳动。鸭肉下肚后，口中竟也有特有的甜味留存，令人啧啧称奇。享用最正宗的西湖塘腊鸭事实上并非易事，它绝对不是一道“快手菜”，三百多年来，无论时代更替、斗转星移，它总是需要漫长的时间将独特的美味“发酵”。也正因为需要静静地等待，便成为一种珍贵，而西湖塘人愿意用传统质朴的方式烹制一盘自己的腊鸭，味道超脱于食物本身，兼具传统和乡情，在口中翻滚、回味，那么浓烈。

如同儿时吃到的口味一样，依然是充满快感，黎谭生满足地笑了。三十多年前，同样是在黎家的厨房中，忙碌的身影换成了父亲的背影：那时的一碗腊鸭饭更加弥足珍贵。灶火正旺，炉灶上的砂锅中溢出米香。此时，水已煮沸，米还未熟，火力催化下，锅中米接连冒出小泡，就在这这爽快的状态下，正是成就一煲香味十足腊鸭饭的关键时刻。父亲掐准了时间，将一只切好的鸭腿恰到好处地放入其中，这是只有西湖塘人才能掌握的正宗腊鸭饭的真谛。在米饭成型的关键时刻，上层的腊鸭完全释放，鸭油流入渗入米饭，紧紧包裹每一粒米；腊味、米香相互交融、碰撞，特别的香味溢满厨房。

当年，一锅味道香浓的腊鸭饭被端上餐桌时，代表着西湖塘人合家团圆。黎谭生记忆中，每至此时的父亲便会拿出一瓶“九江双蒸”，为自己斟酒一杯。夹一块腊鸭肉，口中一嚼，正当回味时，再佐一口白酒，无疑是最佳搭配。一嚼一佐间，虽没有如今大快朵颐的畅爽之感，却有吃完连灵魂里都是香气的专属快乐。

直至今日，西湖塘腊鸭在餐桌上呈现着不同的姿态，当地人甚至推出了全鸭宴：一同晾晒制作的腊鸭舌、腊鸭掌、腊鸭肾等将在一锅浓汤中焕发新姿。而在焖炒烹煮间，腊鸭不同部位与不同的烹饪方式奇妙地排列组合，呈现不同吃法、不同味道、不同口感……

若大胆问一句，腊鸭是如何做的？有西湖塘善于烹饪者答：“时间才是腊鸭真正的主厨。”

乡愁故事 坚守不易 惟愿乡愁不“愁”

岁月愈久，味道愈浓，乡情愈深。

黎振明的儿子因为远在澳洲读书，没能回国与家人一起过春节。视频电话里，互相的问候后，儿子说最想念的还是父亲做的家乡腊鸭的味道。“没问题！”黎振明快爽答应，下次去澳洲，一定带着这款“家的味道”。

新年已至，所有制作好的腊鸭都有了归属。“不知道为什么每年都在坚持？”看着曾经铺满腊鸭的楼顶如今变得空空荡荡，黎谭生心里也不免有些空落落的，每至此，他心自问。然而在每一次家人亲朋团聚的时刻，他又能准确地找到答案：“没有腊鸭，过年真的会少那么点‘味道’。”

事实上，西湖塘腊鸭也正在极力寻找着自己的答案：由于制作工艺复杂、耗时费力，西湖塘人制作腊鸭的人家和制作规模正在逐年缩减，这道传统手工美味正在远离大众的舌尖。相对幸运的是，坪地街道办正在为西湖塘腊鸭申请“非遗”并积极奔走，他们正在寻找传承人，想要极力挽留本地的文化乡愁。

难能可贵的是，在深圳这座国际化都会的一隅仍然保留着腊鸭古老的制作技艺和烹饪方式。西湖塘的腊鸭是盐的味道，山的味道，风的味道，阳光的味道；也是时间的味道，人情的味道。它甚至可以把漫长的光阴岁月中，西湖塘人对故乡、亲情、念旧、勤俭、坚守等情感和信念混合在一起，才下舌尖，又上心间。

一口是滋味，一口是乡愁。惟愿滋味长在，乡愁不“愁”。

本版图片摄影：关心 张鹏 张臻斐

